

漁師体験！獲って食べて地魚文化PR

鹿児島地域振興局 林務水産課

【背景・目的】

魚離れが進んでいる現在、地元で水揚げされる地魚を地元市民に食してもらうことが重要な課題となっている。また、管内には、豊かな海の恵みによる沿岸漁業、日本一の隻数を誇る遠洋漁業が営まれているものの、地元では、海や漁業の様子はあまり知られていない。

そこで、小学生を中心とする地元市民を対象として、地魚の調理体験や、その地魚の獲り方体験（遠洋漁業は模擬体験）により、地魚が生産から口に入るまでの過程を理解してもらうことで、地元の食文化の一部である地魚への愛着と魚食文化の承継や地産地消を促進するとともに、地魚文化のPRだけではなく、郷土愛の育成や観光等の地域振興も図る。

【普及の内容・特徴】

- 1 いちき串木野市で盛んな遠洋マグロ漁業の模擬体験等
いちき串木野市や鹿児島市の小学校等計5校の生徒を対象にした、マグロ漁法の紹介、マグロ漁業模擬体験、冷凍マグロの解凍・調理体験、試食等の実施。
- 2 地曳網体験・獲れた魚のさばき方体験・試食
日置市の保育園・小学生の方を対象にした、吹上浜における地曳網漁業の体験、獲れた魚を自分でさばき、その魚の試食の実施。
- 3 養殖ワカメの収穫体験・塩蔵ワカメの加工体験
日置市の一般の方を対象にした、江口地先海域で養殖ワカメの収穫体験及びそのワカメを使用したサラダや炒め物づくり等の加工体験の実施。
- 4 一本釣り及び魚さばき体験・加工体験
三島村全校（黒島2校、竹島・硫黄島は1校）の小学生と家族を対象にした、釣り及び魚さばき体験・魚の加工体験の実施。
- 5 以上の取組を地域振興推進事業「漁師体験！獲って食べて地魚文化PR事業」の創設や指導及び協力により支援した。

取組内容	実施回数	延べ参加人数
1 まぐろ延縄引き上げ模擬体験・解凍調理体験等 (鹿児島まぐろ同友会)	5	239
2 地曳網漁業体験・さばき方体験 (江口漁協)	4	310
3 わかめ収穫体験・調理体験 (江口漁協)	1	4
4 一本釣り漁師体験・さばき方体験等 (三島村水産業振興促進協議会)	4	95

【成果・活用】

将来を担う小学生を中心に、漁業・水産業の知識の習得及び漁業・調理等の体験を通じて、地元や地魚への愛着及び魚食文化の継承の促進が図られた。

今後もこのような活動を継続することで、上記の成果の定着が期待される。



まぐろ延縄引き上げ模擬体験



まぐろの試食体験



地曳網体験



獲れた魚でさばき方体験



わかめ収穫体験



収穫ワカメの調理体験



一本釣り漁師体験



獲れた魚でさばき方体験